

# S'EMP PORTER

## Menu Festif

### Cocktail gourmet (Cocktail dînatoire)

Pour les cocktails dînatoires, faire un choix de soupe, un de choix de salade et 8 choix dans notre variété de bouchées chaude et froide. Ensuite faire un choix de desserts.

### Souper BCBG (souper cuisiné à votre domicile)

Pour les soupers BCBG, faire un choix de soupe, un choix de salade et 2 choix dans notre variété de bouchées chaude et froide et un à deux choix dans les plats de résistances. Ensuite faire un choix de desserts

### Salades (1 choix)

- Salade de betteraves, de poires et de poireaux frits, saupoudrée de doux fromage de chèvre. vinaigrette maison à l'érable.
- Salade d'épinards avec fraises et pacanes glacée, arrosée de vinaigrette à l'érable et accompagnée d'un croûton garni de cheddar vielli.
- Salade de mesclun, pommes fraîches, raisins secs, échalotes et noix de cajou agrémentée de sa vinaigrette asiatique.

(Voir autre choix de salades dans le menu "Buffet Alléchant")

### Soupes (1 choix)

- Soupe à la courge musquée, gingembre confit, crème et érable.
- Potage aux légumes racines, basilic et crème fraîche.
- Potage d'épinards, de brocolis et de parmesan.
- Soupe à l'oignon à la bière noire, gratiné au cheddar vieilli.

## Bouchées (2 choix pour les soupers BCBG ; 8 choix pour les Cocktails GOURMETS)

### Bouchées Chaudes

#### Minis burgers

- Miniburger de veau avec fromages Oka, oignons caramélisés et sauce dijonnaise.
- Miniburger au boeuf, fromage jaune, laitue-iceberg, cornichon et sauce chipotle.
- Miniburger de porc, oignons frit et sauce B.B.Q maison.
- Miniburger végété, boulette de pois chiches croustillante, Piment banane, laitue iceberg, sauce chipotle
- Miniburger aux deux saumons en croûte de Panko, sauce tartare maison et pousse de radis.

#### Pizza à la S'EMPORTER

- Pomme de terre, ail, romarin, oignon caramélisés et gratiné au fromage féta de brebis.
- Viande fumée et lardon de saucisson, sauce dijonnaise, poivrons rouges et fromage mozzarella.
- Saumon boucané, Sauce béchamel aux poireaux, câpres, zeste de citron et parsemé de fromage féta de brebis.
- Poire, roquette, sauce moutarde à l'ancienne, saupoudrée de doux fromage bleu.

## Bouchées Chaudes (Suite)

- Pomme de terre frites à la Méditerranéenne avec aïoli maison.
- Gnocchi, pesto de pistache et basilique
- Maquereau (poisson blanc) croustillant, sauce à l'érable et gingembre confit.
- Brie fondant et purée de pomme tatin, sur croustillon de croûton aux fruits et noix
- Croûtons de minipain berbère, fromage brie, chutney de figues et canneberges, noix de Grenoble grillées.
- Fromage cheddar vieilli sur croûton de courge, dattes et pacane.
- Brochette de bavette de boeuf mariné à l'asiatique.
- Dumplings farcis de porc et crevette.
- Popstick de "crabcake" garni d'une sauce tartare maison.
- Croquette de pois chiches au cumin.
- Chili végétarien, accompagné de croustilles de maïs.
- Canard confit sur laitue-iceberg, sauce à l'érable, gingembre et zeste d'orange
- Petit cassoulet de veau, porc et canard.
- Petit ramequin de filet de saumon sur un lit d'edamames, lardons de saucisson aux noix de Grenoble, huile d'olive, citron, origan frais.
- Pop stick de saucisse du Québec, sauce à la moutarde à l'ancienne.
- Minitourtière avec notre ketchup maison.

## Bouchées Froide

- Tartare de boeuf à la S'EMPORTER.
- Bouchées d'humus sur pain berbère croustillant au nigelles.
- Tartare au deux saumon.
- Mousse de foie de volaille, accompagnée de minibagel aux sésames, de pistaches grillées et de chutney aux pêche.
- Tartare de boeuf

- Brochettes de tomates bocconcini, mangue et menthes
- Saucissons du Québec et canneberge
- Shooter de soupe froide aux épinards et à l'orange.
- Pain naan garnie d'un mélange de crabe, de fines herbes, de maïs et de poivrons, lié par une sauce tartare
- Crevettes marinée aux agrumes et au cari
- Petit verre de salade de quinoa, pistaches, vinaigrette aux agrumes
- Salade d'orzo avec poivrons, maïs, fines herbes, sauce onctueuse au fromage à la crème
- Croûtons de minipain berbère, fromage brie, chutney de figue et canneberge, noix de grenoble grillés.
- Bruchetta aux légumes avec fruit, inspiration du moment.

## Quatuor de croûtons

- Fromage brie sur croûtons aux fruits et noix, filet de confiture aux fraises maison.
- Fromage Oka sur croûton de blé, garnie d'oignons caramélisée.
- Fromage Sauvagine sur croûtons aux bananes et noix, garni de confiture de figue.
- Fromage cheddar vieillit, sur croûtons à la courge, rehaussé de ketchup maison.

## -Minis pizzas variées

- Sauce aux tomates et parmesan.
- Pesto de pistache et basilic, tomates séchées et brie.
- Saumon boucané, sauce fromage à la crème et aneth, câpre et zeste de citron.

## -Minis sandwiches variées

(voir menu buffet alléchant pour les choix)

## Plats de résistance (1 à 2 choix pour les soupers BCBG)

-Filet mignon sur un lit de fromage à la crème au bleu bénédictin avec sa sauce forestière aux shiitakes.

-Filet de saumon sur un lit d'edamames, lardons de saucisson aux noix de Grenoble, huile d'olive, citron et origan frais.

-Côte de porc, sauce aux fruits rouges et porto avec noix grillées ;

-Mignon de porc avec fromage Brie, purée de pommes tatin et réduction dijonnaise ;

-Poitrine de poulet marinée et gratinée, sauce au chardonnay.

## Crevettes à la crème et au Sambuca en extra

\*Accompagnés de légumes grillés, de pommes de terre et d'un sorbet, inspiration du moment.

## Desserts (2 choix en format mini ou le trio de cupcakes)

### Desserts (1à2 choix par groupe)

-Crème brûlée à l'érable

-Mi-cuit au chocolat noir

-Croustade de pomme au sirop d'érable

## Trio de mini Gâteau

- Pomme et sucre à la crème
- Triples chocolats et caramel
- Carottes et noix, glace au fromage à la crème